



FICHE TECHNIQUE

COORDONNEES DU FOURNISSEUR : COLONA S.A.

Zoning Industriel Au Fonds Râce 25
B-4300 Waremme
Belgique

DENOMINATION COMMERCIALE : SAUCE ALGERIENNE

DENOMINATION LEGALE : Sauce émulsionnée froide piquante aux oignons rôtis.

CONSEILS D'UTILISATION : Accompagne les snacks fritures, kebabs et les viandes.

NOS REFERENCES : K1-328, F171

COMPOSITION DU PRODUIT : Huile de colza (48 %), sucre, eau, vinaigre, purée de tomates, jaunes d'œufs (4.4 %), oignons, moutarde (eau, graines de moutarde, sel, vinaigre, curcuma), extraits naturels et aromates, oignons rôtis (1.6 %) (contient blé), sel, antioxydant : extraits de romarin, acidifiant : acide citrique, arômes, colorant : extrait de paprika.

Toutes nos matières premières sont garanties sans O.G.M.

Nous garantissons l'absence de traitement ionisant pour l'ensemble de nos matières premières.

La sauce Algérienne contient des oignons frits dans de l'huile de palme certifiée RSPO.

Nos produits sont en conformité avec les législations belge et européenne en vigueur.

ALLERGENE : œufs, moutarde, blé, gluten.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect : homogène
Odeur : caractéristique, absence d'odeur étrangère
Goût : caractéristique
Couleur : orange
Hygiène : absence de corps étrangers

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH : 3.55 ± 0.20
Acides totaux (gHAc/kg): 11.24 ± 2.00
% Matières sèches : 70.9 ± 4.00

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :

% sel (via sodium) : 1.77

VALEURS NUTRITIONNELLES :

Valeurs nutritionnelles moyennes		Pour 100 g
Energie		2151 KJ
		521 Kcal
Matières grasses		49.4 g
	- dont *AGS	4.2 g
Glucides		17.1 g
	- dont Sucres	12.8 g
Protéines		1.9 g
Sel		2.1 g
*Acides Gras Saturés.		

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :

Mésophiles totaux à 30 °C < 100000 germes/g
Bactéries lactiques < 500 germes/g
Levures < 1500 germes/g
Moisissures < 1500 germes/g
Salmonelles : absence / 25 g
Staphylococcus aureus : < 10 germes / g
Listeria monocytogenes < 100 germes / 1 g (Règlement CE n°2073/2005)

CARACTERISTIQUES METROLOGIQUES :

Tous nos produits sont conditionnés en conformité avec la législation métrologique belge (cfr. A.R. 28/12/73).

D.L.U.O. : 12 mois (sauf pour les sachets : 9 mois)

TYPES DE CONDITIONNEMENT :

- Pots PET 3L
- Tubes GM 850 g et 500 ml
- Squeeze / Top Down 300 ml
- Sachet 10 ml
- Sachet 2 x 4L
- Seau PP 5L
- Bocaux en verre (250mL et 500mL)

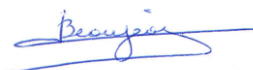
Tous nos matériaux d'emballage sont garantis d'aptitude au contact alimentaire (Règlement (CE) 1935/2004).

CONDITIONS DE STOCKAGE : Avant ouverture, se conserve à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il est recommandé de conserver la sauce un mois maximum au réfrigérateur.

ETIQUETAGE : Tous nos produits sont étiquetés en conformité avec la législation européenne 2003/1830/CE, 1169/2011/CE, 1333/2008/CE, 1334/2008/CE.

Dernière modification : 18/03/2020

Validation Responsable Qualité :



NORMES HACCP : Tous nos produits ont fait l'objet d'une analyse des risques qu'ils pourraient représenter pour la santé des consommateurs et de la façon de les maîtriser en conformité avec la législation européenne 178/2002/CE, 852/2004/CE, 853/2004/CE.

TRACABILITE : Toutes nos matières premières sont tracées ainsi que chaque produit fini (n°lot = D.L.U.O.).

DEFINITION DE L'UTILISATION ATTENDUE DU PRODUIT : peut être consommé à tout âge, par tout public.

Dernière modification : 18/03/2020
Validation Responsable Qualité :

